SEB CONSEIL

Pour toute information complémentaire

Service consommateurs :
www.seb.fr tel.: 09 74 50 10 21
PRIX APPEL LOCAL

Mai 2012 - Réf.: 4136890 - réalisation : Espace Graphique

www.groupeseb.com

SEB S.A.S. - 21260 Selongey

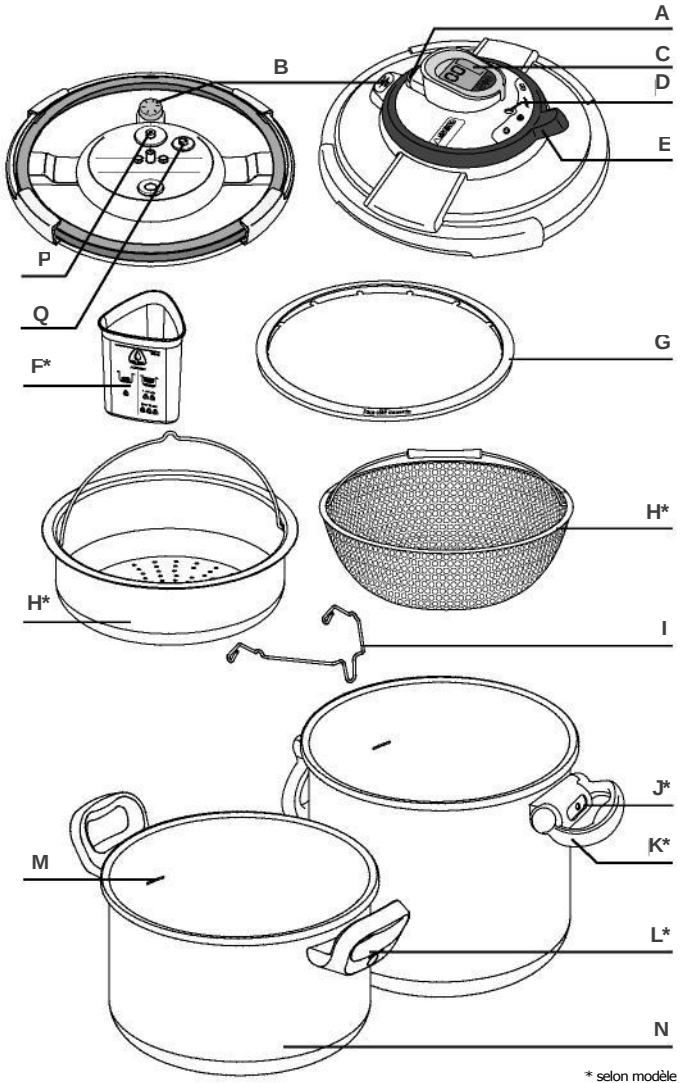
FRANCE

AUTOCUISEUR

FR

Guide de l'utilisateur

www.groupeseb.com



* selon modèle

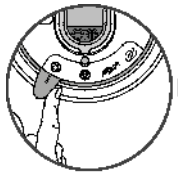


Fig. 1

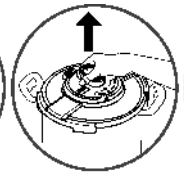


Fig. 2

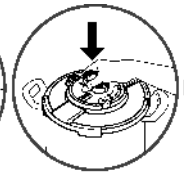


Fig. 3

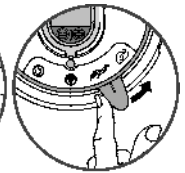


Fig. 4

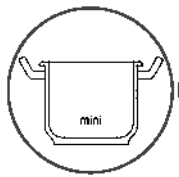


Fig. 5

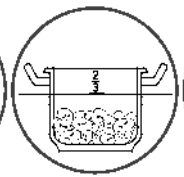


Fig. 6

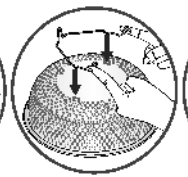


Fig. 7

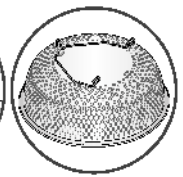


Fig. 8

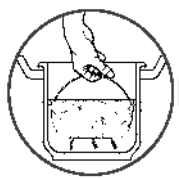


Fig. 9

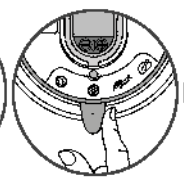


Fig. 10

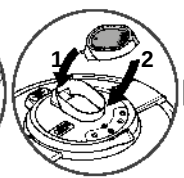


Fig. 11

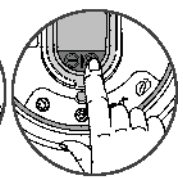


Fig. 12

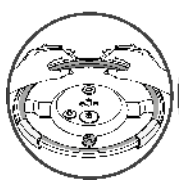


Fig. 13

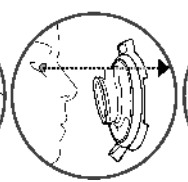


Fig. 14

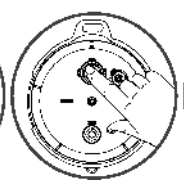


Fig. 15

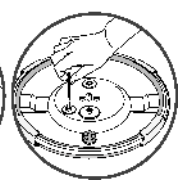


Fig. 16

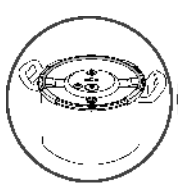


Fig. 17

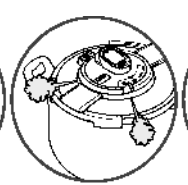


Fig. 18

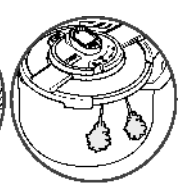


Fig. 19

Précautions importantes

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables : - Directive des Équipements sous Pression
- Matériaux en contact avec les aliments
- Environnement

- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.
- Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous toujours au "Guide de l'utilisateur".
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance surtout si vous utilisez la cocotte à proximité d'enfants.
- Ne mettez pas votre cocotte dans un four chauffé.
- Déplacez votre cocotte sous pression avec un maximum de précaution. Ne touchez pas les surfaces chaudes (en particulier les parties métalliques). Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire. Vérifiez régulièrement que les poignées de la cuve sont correctement fixées. Revissez-les si besoin.
- N'utilisez pas votre cocotte dans un autre but que celui auquel elle est destinée.
- Votre cocotte cuit sous pression. Des blessures par ébouillantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que la cocott e est conv enablement fermée avant de la mettre en service. Voir paragraphe "Fermeture".
- Assurez-vous que le sélecteur est en position de décompression avant d'ouvrir votre autocuiseur et que l'indicateur de présence de pression est descendu.
- N'ouvrez jamais la cocotte en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Voir paragraphe "sécurité".
- N'utilisez jamais votre cocotte sans liquide, cela la détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y ait toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d'utilisation.
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait dans votre cocotte.
- N'utilisez pas de gros sel dans votre cocotte, ajoutez du sel fin en fin de cuisson.
- Ne remplissez pas votre cocotte au-delà des 2/3 (repère maximum de remplissage).
- Pour les aliments qui se dilat ent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes, ... ne remplissez pas votre cocotte au-delà de la moitié de sa capacité. Pour certaines soupes à base de potir ons, courgettes ...,laissez refroidir votre cocotte quelques minutes, puis effectuez un refroidissement sous eau froide.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de boeuf...), qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne pas piquer la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d'être ébouillanté. Nous vous conseillons de piquer la viande avant cuisson.
- Dans le c as d'aliments pât eux (pois c assés, rhubarbe...), la cocott e doit êtr e légèrement secouée a vant ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l'extérieur.
- Vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées a vant chaque utilisation. V oir paragraphe "avant la cuisson".
- N'utilisez pas votre cocotte pour frire sous pression avec de l'huile.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez que des pièces d'origine SEB correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle SEB.
- Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d'alcool.
- Ne placez jamais votre cocotte poignées rabattues* sur une source de chaleur.

Conservez ces instructions.

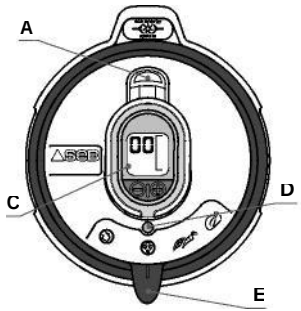
* selon modèle

Problèmes	Recommandations
Si vous n'arrivez pas à mettre les poignées rabattables* en position d'utilisation :	Vérifiez que : • Le bouton de déverrouillage* est mobile. • Si le phénomène persist e, faites vérifier votre cocotte par un Centre de Service Agrée SEB.
Si vous n'arrivez pas à rabattre les poignées rabattables* :	• Ne forcez pas. • Assurez-vous que vous appuyez à f ond sur les boutons de déverrouillage* des poignées.
Si le minuteur présente une perte partielle ou totale de l'affichage :	• Changez la pile.
Si le minuteur affiche « CO »	• Vous de vez remplacer le minut eur (r éférence accessoire X1060004).

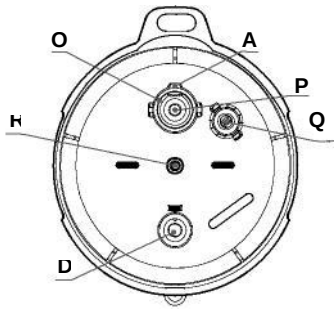
selon modèle

Module de commande

Vue dessus



Vue dessous



Description

A. Conduit d'évacuation de la vapeur
B. Système automatique d'évacuation d'air
C. Minuteur
D. Indicateur de présence de pression
E. Sélecteur de position
F. Eco-dose*
G. Joint
H. Panier Vitamine* / Panier Vapeur*
I. Trépied
J. Bouton de déverrouillage des poignées*
K. Poignées de cuve rabattables*
L. Poignées de cuve fixes*
M. Repère maximum de remplissage
N. Cuve
O. Joint d'étanchéité du conduit d'évacuation de la vapeur
P. Soupape de fonctionnement
Q. Soupape de sécurité
R. Axe de fixation du module de commande

* selon modèle

Un seul ustensile pour tout un univers de recettes :

...des cuissons saines grâce à son panier vapeur, des soupes, des recettes mijotées mais aussi rissolées et sautées.

Autant de délicieux petits plats r éalisés en un minimum de temps avec un maximum d'économie d'énergie :

- Le système permettant d'expulser l'air, offre une cuisson plus r apide tout en pr éservant les nutriments et la couleur des aliments.
- L'éco-dose* (1 Eco-dose = 250ml) permet d'ajouter la juste quantité d'eau pour chaque type de cuisson.
- Le minuteur vous avertit par un signal sonore et visuel que vous devez réduire la source de chauff e. Il vous prévient également en fin de cuisson.

Un livre contenant 60 recettes accompagne votre autocuiseur pour vous aider à réaliser chaque jour des recettes classiques, créatives et surtout variées

* selon modèle

Diamètre du fond de la cocotte - références

Capacité	0 Cuve	0 Fond	ActiCook® Eco Energy Clipso® Chrono	ActiCook® Simply	Matériau cuve et couvercle
4,5 L	22 cm	18 cm	P42906	P43306	Inox
6 L	22 cm	18 cm	P43007	P43307	
8 L	25 cm	20 cm	P43014	P43314	
10 L	25 cm	20 cm	P43015	P43315	

Informations normatives :
Pression supérieure de fonctionnement : 85 kPa.
Pression maximum de sécurité : de 120 kPa.

Sources de chaleur compatibles

- Votre cocotte s'utilise sur tous les modes de chauffage y compris induction.
- Sur plaque électrique, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de la cocotte.
- Sur table vitrocéramique, assurez-vous que le fond de la cuve est propre et net.
- Sur gaz, la flamme ne doit pas débor der du diamètre de la cuve.

Sur tous les foyers, veillez à ce que votre cocotte soit bien centrée.

Ne faites pas chauffer votre cuve lorsqu'elle est vide, au risque de détériorer votre produit.

Accessoires SEB

- Les accessoires pour votre autocuiseur disponibles dans le commerce sont :

Accessoires		Référence
Joint	4,5/6L	X1010004
	8/10L	X1010003
Panier Vitamine*	4,5/6L	X1030001
	8/10L	X1030002
Panier Vapeur*	4,5/6L	792185
	8/10L	980513
Trépied		X1030007
Minuteur		X1060004

- Pour le changement d'autr es pièces ou r éparations, faites appel aux Centres Service Agréés SEB.
- N'utilisez que des pièces d'origine SEB correspondant à votre modèle.

Ouverture

- **Vérifiez que le sélect eur de position** (E) **est en position et que l'indicateur de pression** (D) **est descendu.**
- **Placez le sélect eur de position**(E) **sur le pictogramme - Fig 1**.
- **Puis soulevez le couvercle - Fig 2**.

Fermeture

Les mâchoires doivent être plaquées sur le bord du couvercle.

- Assurez vous que le sélecteur de position **(E)** est aligné avec le pictogramme .
- Posez le couv ercle verticalement sur la cuv e en vous assurant qu'il est correctement positionné **- Fig 3**.
- Placez le sélect eur de position **(E)** sur le pictogramme de cuisson désirée **- Fig 4**.

Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :

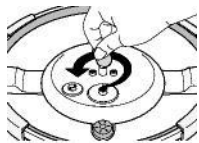
- Vérifiez la bonne mise en place du joint.
- Dans le cas d'une

Module de commande

- Le module de commande renferme l'ensemble des éléments qui permett ent à v otre cocott e de fonctionner. Dès qu'il est fixé sur le couvercle, votre autocuiseur peut être utilisé normalement.
- Une fois le minuteur, le module et le joint retirés, le couvercle et la cuve peuvent passer au lave-vaisselle.
- Le module de commande a été pensé pour faciliter le nettoyage de votre cocotte.

Pour retirer le module du couvercle :

- Retournez le couvercle.
- Dévissez l'écrou de fix ation du module à l'aide d'une pièce de monnaie, tout en maintenant le module de l'autre main.
- Retournez le couvercle et retirez le module

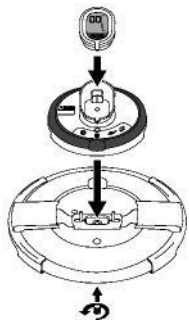


Pour fix er le module de commande sur le couvercle :

- **Assurez-vous que le sélecteur de position (E) est aligné avec le pictogramme - Fig 10 et que les mâchoir es sont plaquées sur le bord du couvercle.**

- **Positionnez le module sur le couvercle.**
- **Retournez l'ensemble tout en maint enant le module sur le couvercle et vissez l'écrou de fixation à l'aide d'une pièce de monnaie.**

Le module de commande ne peut être mis que dans un seul sens.



Cuisson vapeur

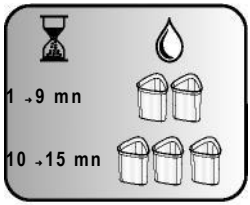
Les aliments placés dans le panier ne doivent pas toucher le couvercle de la cocotte.

- **Lors d'une cuisson vapeur les aliments ne sont pas en contact avec l'eau de cuisson.**

Utilisation du panier

- Clipsez le trépied **(I)** sous le panier **(H*) - Fig 7 et 8**
- Posez l'ensemble dans le fond de la cuve **- Fig 9**

* selon modèle



1 Eco-dose corres-

pond à 25 cl (250ml).

Utilisation de l'Eco-dose*

L'Eco-dose vous permet de mettre la quantité d'eau juste nécessaire à votre cuisson.

- Pour des cuissons v apeur comprises entr e **1 et 9 min**.versez **2** Eco-doses dans le fond de la cuve.
- Pour des cuissons v apeur comprises entr e **10 et 15 min**.versez **3** Eco-doses dans le fond de la cuve.
- **Il n'est pas possible de réaliser des cuissons vapeur de plus de 15 minut es avec 3 Eco-doses au risque d'endommager votre produit.**

Cuisson vapeur dans Acticook Simply* et Clipso Chrono

- Pour des cuissons vapeur comprises **entre 1 et 9 min.** versez 500 ml dans le fond de la cuve.
- Pour des cuissons vapeur comprises entre **10 et 15 min**.versez 750 ml dans le fond de la cuve.
- **Il n'est pas possible de réaliser des cuissons vapeur de plus de 15 minut es avec 750 ml au risque d'endommager votre produit.**

Cuisson dans l'eau (cuisson mijotée)

Remplissage maximum

- Ne remplissez jamais votre autocuiseur au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve (eau + aliments) repère maximum de remplissage : **M - Fig 6**

Pour certains aliments

- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes désh ydratés ou les compotes, ... ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve (eau + aliments).

Cuisson rissolée

- Pour une cuisson rissolée, donc dir ectement dans la cuve (sans panier vapeur), mettez toujours une quantité minimale de liquide au moins égale à 25 cl (250 ml) soit 1 Eco-dose* **- Fig 5**

N'utilisez jamais votre autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile .

* selon modèle

Si votre autocuiseur a chauffé sans liquide à l'intérieur :

- Faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé SEB.

Utilisation du sélecteur de position

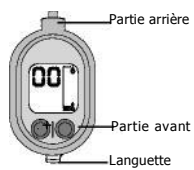
Le sélecteur de position permet :

- **D'ouvrir et/ou fermer** votre autocuiseur. Voir les paragraphes "Ouverture", "Fermeture".
- **De libérer la v apeur** à la fin de la cuisson, en alignant le sélect eur de position **(E)** avec le pictogramme **- Fig 10**
- **De choisir votre position de cuisson. - Fig 4**
- **Pour cuire les aliments délicats et les légumes :** Positionnez le sélect eur de position f ace au pictogramme **1** ou .
- **Pour cuire les viandes, les poissons et les aliments surgelés :** Positionnez le sélect eur de position f ace au pictogramme **2** ou .

Minuteur

Votre autocuiseur est équipée d'un minuteur qui décompte automatiquement le temps de cuisson dès l'atteinte du niveau de température correspondant à la position de cuisson choisie **1**/**2** ou / .

Mise en place et retrait du minuteur



- **Pour mettre le minuteur (C) en place Fig. 11, insérez d'abord la partie arrière dans le module de commande puis appuyez pour clipser la partie avant.**
- **Pour retirer le minuteur (C), soulevez-le à l'aide de la languette et retirez-le.**

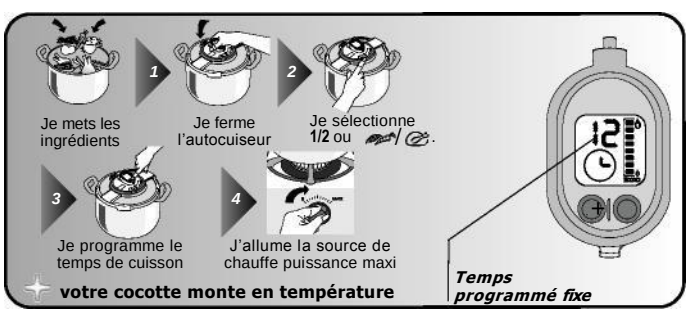
Utilisation du minuteur

Le minuteur a été conçu pour vous aider à garantir le résultat des cuissons en vous permettant d'ajuster au mieux la consommation d'énergie.

Ce dessin clignote en début d'utilisation et vous recommande de démarrer la cuisson avec la source de chauff e réglée à pleine puissance.

Lorsque le décompte du temps de cuisson commence, ce dessin indique qu'il faut réduire la source de chauffe aux environs du tiers de sa puissance.

- Pour allumer le minut eur : appuy ez sur les touches **+** ou **-** .
- Programmez le temps de cuisson. **Fig. 12**
- Démarrez la source de chauff e puissance maximum.
- Vous pouvez à tout moment modifier le temps de cuisson en appuyant sur les touches **+** ou **-**.
- Dès que v otre autocuiseur a att eint la température de cuisson, le minuteur sonne et le décompte du temps commence.
- **Réduire aux en virons du tiers la puissance de la source de chauffe.**
- À la fin du temps de cuisson le minuteur sonne.
- P our arrêter la sonnerie du minuteur appuyez sur les touches **+** ou **-** .
- C oupez la source de chauffe.



Le minuteur doit être clipsé sur la cocotte pour fonctionner.

Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote régulièrement. S'il n'y a pas assez de vapeur, augmentez légèrement la source de chaleur, dans le cas contraire, réduisez la source de chaleur.

La vapeur s'échappe :

le minuteur sonne pour indiquer que la cuisson commence.

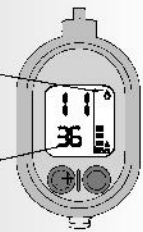
5

Je réduis la source de chauffe

IMPORTANT

Source puissance réduite

Le décompte



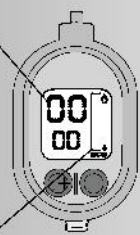
Pour une utilisation optimum de votre autocuiseur et pour une économie d'énergie réduisez la source de chauffe aux environs du tiers de sa puissance.

Affichage

La cuisson vient de se terminer :

le minuteur sonne

6 J'appuie sur + ou - pour arrêter la sonnerie du minuteur



Source

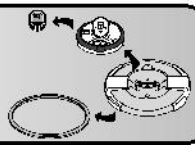
je coupe la source de chauffe

8

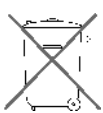
Je tourne le sélecteur vers la position

IMPORTANT

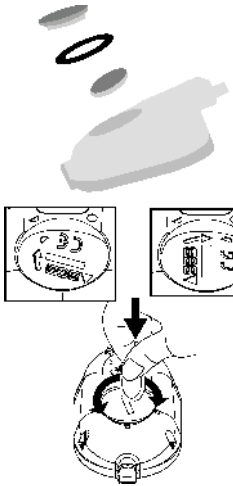
Pensez à retirer le minuteur, le joint et le module de commande lors du nettoyage du couvercle



Ch



• La durée de vie de la pile dépend de la fréquence d'utilisation du minuteur. Toutefois, lorsque vous constaterez une perte totale ou partielle de l'affichage, vous devrez changer la pile.



Ne passez jamais le minuteur sous l'eau, ni au lave-vaisselle.

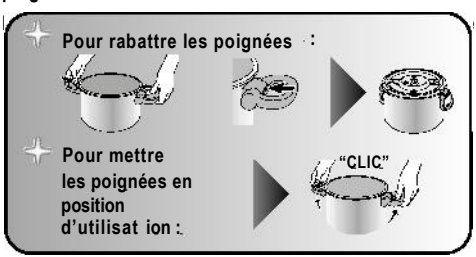
- Afin de contribuer à la pr otection de l'environnement, retirez la pile usagée. Ne la jetez pas a vec les or dures ménagères, mais déposez-la dans un centre de collecte spécialisé. En effet, la pile du minuteur est une pile Lithium Manganèse de type bouton CR2032. Elle est conforme à la réglementation Européenne.
- Pour retirer la pile de votre minuteur, ouvrez le bouchon de pile.
- Remplacez votre pile.
- Remettez le joint en place dans son logement (si celui-ci est déformé le remettre au rond en le roulant entre les doigts).
- Positionnez la 1/2 lune du bouchon de pile en face de la 1/2 lune du timer.
- Refermez le bouchon de pile, doucement, tout en appuy ant légèr ement, en alignant la 1/2 lune du bouchon de pile avec la lune du timer.
- Procédez à plat sur un plan de travail afin que le bouchon soit bien positionné horizontalement.
- Ne forcez pas sur le bouchon de pile lorsque vous le refermez. N'allez pas au-delà des butées.
- En cas de perte, vous pouvez vous procurer un autre minuteur dans tous nos Centres Service Agréés SEB.

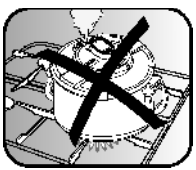
Poignées rabattables*

Avant utilisation, veillez à retirer les étiquettes présentes sur chacune des poignées.

Ne placez jamais votre autocuiseur poignées rabattues sur une source de chaleur.

r sur les boutons de déverrouillage.





* selon modèle

Orientez votre autocuiseur de telle sorte que le sélecteur de position soit face à vous.

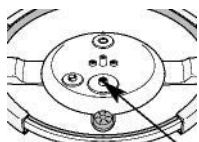
Ne pas chercher à forcer l'ouverture, bien s'assurer que l'indicateur de présence de pression (D) est en position basse.

Utilisation

- Clipsez le trépied **(I)** sous le panier vapeur* / vitamine* **(H*) - Fig 7 et 8**
- Posez le panier v apeur* / vit amine* **(H*)** au fond de la cuve. **Fig 9**
- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve **(M)**.
- Fermez votre autocuiseur.
- Placez le sélecteur de position sur **2** ou .
- Réglez le minut eur sur 20 min. P osez votre autocuiseur sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.
- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, le minuteur sonne, réduisez la source de chaleur.
- Lorsque les 20 min. sont écoulées, ét eignez votre source de chaleur.
- Placez le sélecteur sur la position **- Fig 10**.
- Lorsque l'indicateur de présence de pression **(D)** redescend : votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- Ouvrez v otre autocuiseur en plaç ant le sélecteur sur la position **- Fig 1**.

Avant la cuisson

- **Avant chaque utilisation, vérifiez que le module de commande est fixé correctement (aidez-vous d'une pièce de monnaie) et vérifiez que la soupape de f onctionnement** (P) **située à l'intérieur du couv ercle est mobile, en positionnant le sélecteur de position sur 1 ou** et en appuyant avec le doigt.



soupape de fonctionnement

- Vérifiez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur **(A)** n'est pas obstrué. **Fig. 14**

* selon modèle

- Vérifiez également que la soupape de sécurité (**Q**) est mobile : voir **Fig. 16** et voir paragraphe « Nettoyage et entretien ».

- Déterminez la quantit é d'eau nécessair e à votre cuisson voir paragraphes « Cuissons ».
- Fermez votre autocuiseur.
- Positionnez le sélect eur sur la position de cuisson choisie **1/ 2** ou / **- Fig. 4**.
- Programmez sur le minut eur le t emps de cuisson désiré. **Fig. 12.**
- Assurez-vous que v otre autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service.
- Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum

Orientez votre autocuiseur de telle sorte que le sélecteur de position soit face à vous.

Pendant la cuisson

Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez votre autocuiseur à proximité d'enfants.

La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort du conduit d'évacuation.

- Lorsque de la vapeur s'échappe par le conduit d'évacuation de façon continue, en émettant un son r égulier (pschhht), le décompt e du temps de cuisson se déclenche automatiquement, en émettant un signal sonore.
- Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote régulièrement. S'il n'y a pas assez de vapeur, augmentez légèrement la source de chaleur, dans le cas contraire, réduisez la source de chaleur.

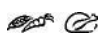
Fin de cuisson

- À la fin de la cuisson le minut eur sonne pour indiquer que la cuisson est terminée.
- **Libérez la vapeur** en alignant le sélecteur de position **(E)** avec le pictogramme **- Fig 10**
- Vérifier que l'indicateur de présence de pression **(D)** soit descendu.
- Placez le sélect eur de position **(E)** sur le pictogramme **- Fig 1**.
- Puis ouvrez votre autocuiseur en soulevant le couvercle **- Fig 2**.

Attention au jet de vapeur.

Si lors de la décompression vous observez des projections anormales : remettez le sélecteur sur sa position initiale de cuisson 1/2ou / , attendez quelques minutes, puis redécompressez lentement en vous assurant qu'il n'y a plus de projections.

Pour déplacer votre autocuiseur, servez-vous des poignées de cuve.



Nettoyage et entretien

FR

Pour le bon fonctionnement de votre appareil, veillez à respecter ces recommandations de nettoyage et d'entretien après chaque utilisation:

- Lavez votre autocuiseur après chaque utilisation avec de l'eau additionnée de pr oduit vaisselle. Procédez de même pour le panier.
- N'utilisez jamais d'eau de ja vel ou de pr oduits chlorés, ceci altérerait la qualité de l'inox.
- Ne surchauffez pas votre cuve lorsqu'elle est vide.

Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre autocuiseur.

Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient.

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve

- **Lavez avec un t ampon à r écurer et du pr oduit vaisselle.**
- **Si l'intérieur de la cuve inox présente des reflets irisés ou points blancs, la nettoyer avec du vinaigre blanc.**
- **Vous pouvez mettre la cuve au lave-vaisselle.**

Vous pouvez mettre la cuve et le panier au lave-vaisselle.

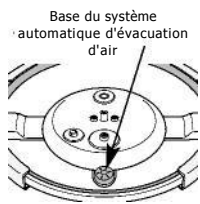
Pour nettoyer l'extérieur de la cuve

- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

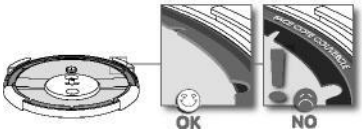
Pour nettoyer le couvercle

- Retirez le minuteur.
- Après chaque utilisation, retirez le module et lavez-le a vec une éponge et du pr oduit vaisselle.
- Vous pouv ez mettr e le couv ercle au lave-vaisselle après avoir retiré le minuteur, le joint et le module.
- Si par mégar de v ous r etirez la base du système automatique d'é vacuation d'air, remettez-la en place en appuyant et en tournant simultanément.

Ne passez jamais le minuteur sous l'eau, ni au lave-vaisselle.



Pour nettoyer le joint du couvercle



Ne passez jamais le joint au lave-vaisselle .

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint **(G)** et son logement.
- Lavez le joint avec une éponge et du produit vaisselle.
- Pour remettre le joint en place voir **Fig. 13** et veillez à ce que l'inscription

Pour nettoyer le module de commande et les soupapes

- Retirez le module de commande du couvercle : voir paragraphe « Module de commande ».
- Lavez le module a vec du pr oduit vaisselle puis rincez-le sous un filet d'eau.
- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de la vapeur **(A)** n'est pas obstrué voir **Fig.14**. S'il l'est, passez-le sous l'eau.
- Vérifiez que la soupape de f onctionnement **(P)** située à l'int érieur du module est mobile, en positionnant le sélecteur de position sur **1** ou et en appuyant avec le doigt : **Fig. 15**.
- Vous pouvez nettoyer cette soupape sous un jet d'eau.
- Vérifiez également le bon fonctionnement de la soupape de sécurité **(Q)** en appuyant fortement à l'aide d'un coton tige (par exemple) dans la partie centrale du conduit qui doit être mobile : voir **Fig. 16.** Vous pouvez nettoyer cette soupape sous un jet d'eau.
- Vérifiez la bonne mise en place du joint d'étanchéité du module **(O)**. Si ce joint est absent ou abîmé, des f uites peuvent apparaitre sous le module lors du fonctionnement de votre cocotte. La forme du joint permet de le r etirer et de le remettre en place facilement. Si besoin, cette pièce est à votre disposition dans les centres de Services Agrées SEB.

N'ouvrez jamais le module de commande.

N'oubliez-pas de retirer le minuteur.

Ne mettez jamais le module de commande au lave-vaisselle.

N'utilisez pas d'objet tranchant ou pointu pour effectuer cette opération.

• Vérifiez la propreté de l'indicateur de présence de pression **(D)** , vous pouvez le nettoyer sous un jet d'eau.

Pour nettoyer le minuteur

Ne mettez pas le minuteur au lave-vaisselle

- Utilisez un chiffon propre et sec.
- **N'utilisez pas de solvant.**
- **Ne passez jamais le minuteur sous l'eau.**

Pour ranger votre cocotte

- Retournez le couvercle sur la cuve. Fig. 17

Si v otre autocuiseur possède des poignées rabattables* :

- Appuyez sur les boutons de déverouillage **(J)** des poignées. Voir paragraphe "poignées rabattables".

N'essayez pas de rabattre les poignées* sans appuyer sur les boutons de déverrouillage.

Pour changer le joint de votre autocuiseur

Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé SEB après 10 ans d'utilisation.

- Changez le joint votre autocuiseur tous les ans.
- Changez le joint v otre autocuiseur si celui-ci présente une coupure.
- Prenez toujours un joint d'origine SEB.

Sécurité

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

Sécurité à la fermeture :

- Les mâchoires doivent être en contact avec le bord du couvercle. Si ce n'est pas le cas, il y a une fuite de vapeur au niveau de l'indicateur de présence de pression et votre autocuiseur ne peut pas monter en pression.

Sécurité à l'ouverture :

- S i votre autocuiseur est sous pression, le sélecteur de position ne peut être positionné face au picto d'ouvertutre car le mécanisme est verrouillé par l'indicateur de présence de pression **(D)** (en position haute).
- D ans ce cas, ne cherchez pas à forcer l'ouverture, mais amenez le sélect eur de position sur et attendez que l'indicateur de présence de pression **(D)** retombe avant d'ouvrir votre autocuiseur.
- N'ouvrez jamais votre autocuiseur en force.
- N'agissez surtout pas sur l'indicateur de présence de pression.
- A ssurez-vous que la pr ession int érieure est retombée (indicateur de présence de pression **(D)** en position basse).

Deux sécurités à la surpression :

- **Premier dispositif** : la soupape de sécurit é **(Q)** libère la pression et de la v apeur s'échappe sous le module de commande : **- Fig 18**
- **Deuxième dispositif** : le joint laisse échapper de la vapeur entre le couvercle et la cuve **- Fig 19**

Si l'un des sy stèmes de sécurité à la surpression se déclenche :

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement votre autocuiseur.
- Ouvrez.
- Vérifiez et netto yez la soupape de fonctionnement **(P)**, le conduit d'é vacuation de vapeur **(A)**, la soupape de sécurit é **(Q)** et le joint **(G)**.

- Si après ces v érifications et netto yages votre produit f uit ou ne f onctionne plus, r amenez-le dans un centre Service agréé SEB.

1 - La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement.

2 - Ne pas cher cher à f orcer l'ouverture, bien s'assurer que l'indic ateur de pr ésence de pression (D) est en position basse.

3 - Comme pour tout appar eil de cuisson, assurez une étr oite surv eillance si v ous utilisez la cocotte à proximité d'enfants.

4 - Attention au jet de vapeur.

5 - Pour déplacer la cocott e, serv ez-vous des deux poignées de cuve.

6 - Ne laissez pas séjourner d'alimen ts dans votre cocotte.

7 - N'utilisez jamais d'eau de ja vel ou de produits chlor és, qui pourr aient alt érer la qualité de l'acier inoxydable.

8 - Ne laissez pas le couv ercle tr emper dans l'eau.

9 - Changez le joint tous les ans.

10 - Le netto yage de v otre cocott e s'eff ectue impérativement à froid, l'appareil vide.

11 - Il est impératif de faire vérifier votre cocotte dans un Centre de Service Agréé SEB après 10 ans d'utilisation.

Garantie

- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, **la cuv e** de v otre nouv el autocuiseur SEB est **garantie 10 ans** contre :
  - Tout défaut lié à la structur e métallique de votre cuve,
  - Toute dégradation prématurée du métal de base.
- **Sur les autr es pièces, la gar antie pièce et main d'œuvre, est de 1 an** (sauf législation spécifique à votre pays), contre tout défaut ou vice de fabrication.

- **Cette garantie contractuelle sera acquise sur pr ésentation du tick et de c aisse ou facture de cette date d'achat.**
- **Ces garanties excluent :**
- Les dégradations consécutives au non respect des pr écautions import antes ou à des utilisations négligentes, notamment :
  - Chocs, chutes, passage au four, ...
- Seuls les C entres Services Agr éés SEB sont habilités à v ous f aire bénéficier de cett e garantie.
- Veuillez appeler le numero Azur pour l'adresse du Centre Service Agréés SEB le plus proche de chez vous.
- Veuillez noter que, indépendamment de la présente garantie commerciale, s'appliquent, en tout état de cause, la garantie légale de conformité au contrat visée par les atricles L 211-4, L 211-5 et L 211-12 du C ode de la Consommation ainsi que la garantie des vices cachés visée aux articles 1641 à 1649 du Code Civil.

Marquages réglementaires

Marquage	**Localisation**
Identification du f abricant ou marque commerciale	Sur le module de commande
Année et lot de fabrication Référence modèle Pression maximum de sécurité (PS) Pression supérieure de f onctionnement (PF)	Sur le bord supérieur du couvercle, visible lorsque celui-ci est en position "ouverture".
Capacité	Sur le fond extérieur de la cuve.

SEB répond à vos questions

FR

Problèmes	Recommandations
Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :	• Assurez-vous que le sélecteur de position **(E)** est aligné avec le pictogramme en place du joint. Voir paragraphe "Nettoyage et entretien". • Vérifiez la bonne mise • Dans le cas d'une ouverture fermeture en cours de cuisson, appliquez une légère pression au centre du couvercle pour fermer votre autocuiseur.
Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté.	• Placez le sélecteur de position **(E)** sur l'un des pictos de cuisson **1/2** ou / . • Si le problème persiste, faites vérifier votre appareil par un Centre Service Agrée SEB.
Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, vérifiez que : • La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la. • La quantité de liquide dans la cuve est suffisante. • La soupape de fonctionnement est positionnée sur **1/2** ou / . • votre autocuiseur est bien fermée. • Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés. • Le joint est bien positionné dans le couvercle voir paragraphe "Nettoyage et entretien". Si le phénomène persiste : • Coupez la source de chauffe.

Problèmes	Recommandations
Si la vapeur fuit autour du couvercle accompagnée d'un bruit strident :	• Vérifiez que le joint n'est pas pincé entre la cuve et le couvercle.
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :	• La bonne fermeture du couvercle. • Le positionnement du joint du couvercle. • Le bon état du joint, au besoin changez-le. • La pr opreté du couv ercle, du joint et de son logement dans le couvercle. • Le bon état du bord de la cuve.
Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :	• Arrêtez la source de chaleur. • Laissez refroidir votre autocuiseur sans la déplacer. • Attendez que l'indicateur de présence de pression soit descendu et ouvrez. • Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, la tige d'é vacuation de v apeur, la soupape de sécurité et le joint. • Si le défaut persiste, faites vérifier votre appareil par un Centre Service Agréé SEB.
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	• Vérifiez que le sélecteur de position est sur • Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse. • Sinon : décompressez. • N'intervenez jamais sur cet indicateur de pression.
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	• Le temps de cuisson. • La puissance de la source de chaleur. • Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement. • La quantité de liquide.
Si votre autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	• Faites v érifier v otre autocuiseur par un C entre Service Agréé SEB.